



Menu de la Semaine du au

11/02/2019

17/02/2019

LUNDI

POTAGE FORESTIER

FILET DE COLIN SAUCE
CHORON

RIZ PILAF

SAINT PAULIN

ORANGE

SEMOULE AU LAIT

PUREE DE POMMES

MARDI

GALETTE LENTILLE
BOULGOUR

PUREE DE NAVETS

BLE PILAF

PETITS SUISSES NATURES

BANANE

YAOURT NATURE

PUREE DE PECHEES

Repas + de 18 mois

MERCREDI

PORC MARENGO VPF

COURGETTES

COQUILLETES

FROMAGE FRAIS FONDU

PUREE POMMES/BANANES

YAOURT NATURE BIO

PUREE POMME POIRE BIO

JEUDI

SALADE DE PDT ET THON
VGT

FILET DE POULET

RATATOUILLE

SEMOULE DE RIZ AU LAIT

POIRE

YAOURT NATURE

PUREE POMMES/BANANES

VENREDI

VELOUTE LEGUMES BIO

ROTI DE PORC

COQUILLETES BIO

FROMAGE BLANC BIO

PUREE DE POMME ABRICOT
BIO

PETITS SUISSES NATURES

PUREE POMMES/
PRUNEAUX

Menus susceptibles d'être modifiés selon approvisionnements



- Potages, vinaigrettes et sauces cuisinés par nos chefs
- Retrouvez régulièrement dans vos menus des produits issus de l'agriculture bio
- Tous nos fruits et légumes frais sont issus de l'agriculture raisonnée

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Pour votre information :

Oredia vous informe que la viande de boeuf est d'origine française (décret 2002-1465 du 17/12/2002)

VPF : Viande de Porc Française





Menu de la Semaine du

11/02/2019

au

17/02/2019

Repas 12- 18 mois

LUNDI

FILET DE COLIN SAUCE CHORON
PUREE DE HARICOTS VERTS
YAOURT NATURE
PUREE POMMES/ PRUNEAUX
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POMMES

MARDI

POULET AU BOUILLON
PUREE DE NAVETS
PETITS SUISSES NATURES
BANANE
YAOURT NATURE
PUREE DE PECHE

MERCREDI

PORC AU JUS
PUREE DE COURGETTES
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE POMMES/BANANES
YAOURT NATURE BIO
PUREE POMME POIRE BIO

JEUDI

DINDE AU JUS
PUREE DE LEGUMES
PETITS SUISSES NATURES
PUREE DE POMMES
YAOURT NATURE
PUREE POMMES/BANANES

VENDREDI

PORC AU JUS
PUREE DE BETTERAVES
FROMAGE BLANC BIO
PUREE DE POMME ABRICOT BIO
PETITS SUISSES NATURES
PUREE POMMES/ PRUNEAUX

Menus susceptibles d'être modifiés selon approvisionnements



- Potages, vinaigrettes et sauces cuisinés par nos chefs
- Retrouvez régulièrement dans vos menus des produits issus de l'agriculture bio
- Tous nos fruits et légumes frais sont issus de l'agriculture raisonnée

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



Menu de la Semaine du

11/02/2019

au

17/02/2019

Repas 6- 12 mois

LUNDI

FILET DE COLIN SAUCE CHORON
PUREE DE HARICOTS VERTS
PUREE POMMES/ PRUNEAUX
YAOURT NATURE
FROMAGE BLANC NATURE
PUREE DE POMMES

MARDI

POULET AU BOUILLON
PUREE DE NAVETS
PUREE DE POMMES
PETITS SUISSES NATURES
YAOURT NATURE
PUREE DE PECHEs

MERCREDI

PORC AU JUS
PUREE DE COURGETTES
PUREE POMMES/BANANES
FROMAGE BLANC NATURE
YAOURT NATURE BIO
PUREE POMME POIRE BIO

JEUDI

DINDE AU JUS
PUREE DE CAROTTES SANS SEL
PUREE DE POMMES
PETITS SUISSES NATURES
YAOURT NATURE
PUREE POMMES/BANANES

VENDREDI

PORC AU JUS
PUREE DE BETTERAVES
PUREE DE POMME ABRICOT BIO
FROMAGE BLANC BIO
PETITS SUISSES NATURES
PUREE POMMES/ PRUNEAUX

Menus susceptibles d'être modifiés selon approvisionnements



- Potages, vinaigrettes et sauces cuisinés par nos chefs
- Retrouvez régulièrement dans vos menus des produits issus de l'agriculture bio
- Tous nos fruits et légumes frais sont issus de l'agriculture raisonnée

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Menu de la Semaine du 11/02/2019 au 17/02/2019

LUNDI

POTAGE FORESTIER
FILET DE COLIN SAUCE CHORON
RIZ PILAF
SAINTE PAULINE
ORANGE
SEMOULE AU LAIT
PUREE DE POMMES

MARDI

SALADE CONCOMBRES/ CAROTTES/MAIS
GALETTE LENTILLE BOULGOUR
PUREE DE NAVETS
PETITS SUISSES AROMATISES
BARRE BRETONNE
YAOURT NATURE
PUREE DE PECHES

Repas + de 24 mois

MERCREDI

SALADE PRINTANIERE
PORC MARENGO VPF
PUREE DE LEGUMES
FROMAGE FRAIS FONDU
PUREE POMMES/BANANES
YAOURT NATURE BIO
PUREE POMME POIRE BIO

JEUDI

SALADE DE PDT ET THON VGT
FILET DE POULET
RATATOUILLE
SEMOULE DE RIZ AU LAIT
POIRE
YAOURT NATURE
PUREE POMMES/BANANES

VENDREDI

VELOUTE LEGUMES BIO
CHIPOLATAS
COQUILLETES BIO
FROMAGE BLANC BIO
PUREE DE POMME ABRICOT BIO
PETITS SUISSES NATURES
PUREE POMMES/ PRUNEAUX

Menus susceptibles d'être modifiés selon approvisionnements



Retrouvez régulièrement dans vos menus des produits issus de l'agriculture bio
 Tous nos fruits et légumes frais sont issus de l'agriculture raisonnée

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »